



Email: info@kluth-shop.de Tel: 04193 9662 0 Web: kluth-shop.de



One-Pot-Rigatoni mit Zucchini und getrockneten Tomaten

Zutaten

300 g Zucchini

1 Knoblauch

60 g KLUTH Tomaten

200 g Rigatoni

1 EL Instant-Gemüsebrühe

1 TL Basilikum, getrocknet & gerebelt + etwas für die Garnitur

2 EL Olivenöl

100 g Schmelzkäse (ungekühlt)

Salz

Pfeffer

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Kalorien p.P.: 657 kcal

Zubereitung

1. Zucchini putzen, längs halbieren und in ca. 1–2 cm breite Scheiben schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zucchini, Knoblauch, Tomaten, Rigatoni, Gemüsebrühe, Basilikum und Olivenöl in einen großen Topf geben. Ca. 1,2 Liter Wasser zugeben, einmal aufkochen und mit Deckel bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Schmelzkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei kleiner Hitze ca. 4–6 Minuten kochen lassen, bis die Rigatoni bissfest sind und fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben. One-Pot-Rigatoni nach Belieben mit etwas Basilikum bestreut servieren.